

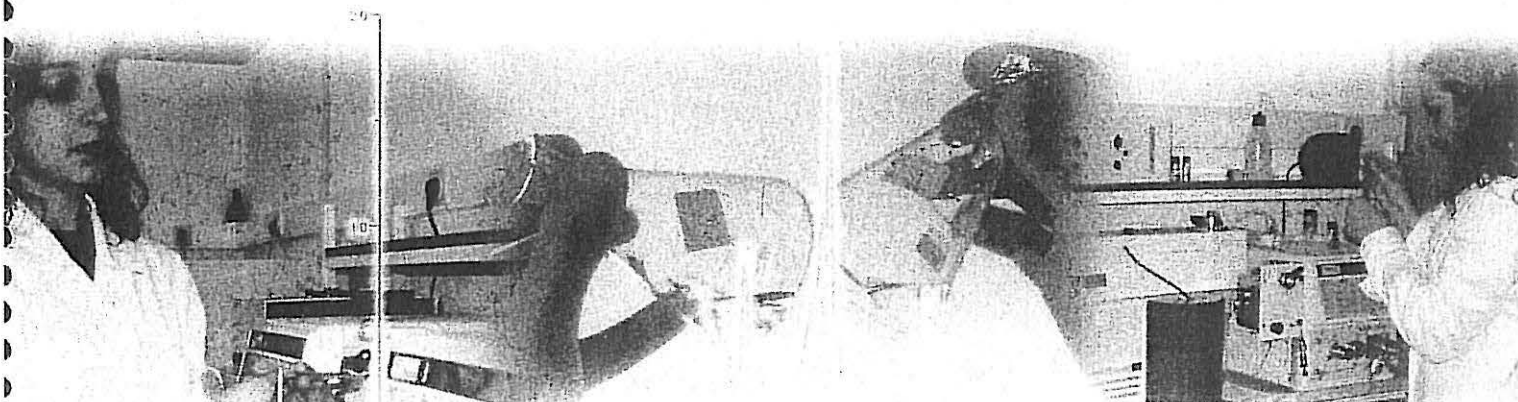
Jornadas de **Controlo de Qualidade de Produtos Regionais**

30 e 31 de Maio
de 2005

Livro de Resumos



Escola Superior Agrária
INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA



Autenticidade de Queijos Tradicionais: um Factor de Qualidade

António M. Peres^{1,2}; Elsa Ramalhosa²; Ana C. Veloso^{2,3}

(1) LSRE – Escola Superior Agrária – Instituto Politécnico de Bragança

(2) CIMO – Escola Superior Agrária – Instituto Politécnico de Bragança

(3) CEB – Departamento de Engenharia Biológica – Universidade do Minho

O crescente interesse e consumo de produtos lácteos regionais como os queijos de Denominação de Origem Protegida (DOP), torna indispensável o desenvolvimento e aperfeiçoamento de técnicas analíticas que permitam assegurar a sua autenticidade e controlar eventuais fraudes.

De entre os queijos DOP, o Queijo Terrincho e o Queijo Transmontano são, de um ponto de vista produtivo, os que apresentam maior relevância económica no nordeste de Portugal.

A autenticidade dos queijos tradicionais reveste-se de grande importância pois, o aumento da sua competitividade passa pela satisfação das exigências cada vez maiores dos consumidores que adquirem este tipo de produto, atendendo ao seu lado tradicional, ao seu sabor e características únicas. A autenticidade dos alimentos tornou-se um problema global. É cada vez mais importante detectar a introdução no mercado de produtos fraudulentamente rotulados e de produtos de qualidade inferior, quer por razões económicas, quer por razões de saúde pública.

As adulterações em produtos alimentares contendo leite e/ou proteínas lácteas são relativamente frequentes e diversificadas. Um tipo de fraude que deverá ser detectado é a presença de produtos não conformes com a rotulagem.

As flutuações sazonais na disponibilidade do leite de cabra e de ovelha e o preço mais elevado comparativamente ao leite de vaca são um incentivo, para que os produtores de queijo adulterem os queijos tradicionais, de leite de cabra e de ovelha, com leite de vaca e proteínas do soro. Deste modo, a possibilidade de determinar a matéria prima (tipo de leite) que foi utilizado na produção de queijos, tem grande importância, não só para garantir a genuinidade dos queijos com denominação de origem, e dos queijos fabricados com leites puros, mas também na determinação das percentagens de leite em queijos de mistura. Assim, por razões éticas e económicas torna-se imperativo o desenvolvimento de métodos sensíveis para a detecção dos vários tipos de leites em produtos lácteos e não lácteos.

Um grande número de métodos têm sido utilizados no doseamento quantitativo das proteínas do leite: proteínas totais, caseínas e proteínas do soro.

A cromatografia, a electroforese, os ensaios imunológicos e mais recentemente a técnica de PCR (*Polimerase Chain Reaction*) têm sido as técnicas mais adequadas para avaliar a qualidade e autenticidade dos produtos alimentares contendo leite e/ou proteínas lácteas.

Neste trabalho aplicou-se um método electroforético (electroforese de ureia-PAGE) ao estudo de adulterações e proteólise em Queijo Terrincho e em Queijo Transmontano.

Os resultados obtidos permitem identificar a presença de leite de vaca em queijos de ovelha e cabra ao longo da maturação dos mesmos. No entanto, para tempos de maturação mais elevados (a partir dos 20 dias) esta detecção torna-se mais difícil.

Agradecimentos:

Este trabalho foi possível devido ao apoio financeiro do Projecto AGRO 26.